



## [0% Gluten]: Premi a la millor Franquícia en Expansió

*La gala degana de 'Premios El Suplemento' atorga aquest reconeixement a la cadena líder en productes d'elaboració diària sense gluten, amb botigues a Catalunya, Madrid, Andalusia i properament a Andorra*



La IX edició de la Gala de 'Premios El Suplemento', celebrada de forma virtual a causa de la conjuntura de pandèmia, va fallar ahir els seus premis multisectorials per reconèixer el talent empresarial i professional. El segell de qualitat *glutenfree* [0% Gluten] va ser una de les 30 firmes reconegudes a nivell estatal obtenint el premi a la millor 'Franquícia en Expansió'.

La marca basa el seu model de negoci en un format *Bakery Coffee Healthy*, amb una àmplia carta de productes que s'elaboren a diari en l'obrador que exhibeix cada local, sempre complementat amb una zona de degustació. Aquesta visió innovadora permet que l'establiment no sigui únicament un paradís pel col·lectiu celíac, que requereix d'alimentació sense gluten per un aspecte de salut, sinó també un lloc en el qual les persones que han apostat per eliminar el gluten trobin un ventall d'opcions que satisfaci a qualsevol *gourmet*. Des dels seus inicis la marca es franquícia.

### **Stop a la possibilitat de contaminació creuada**

Tot això en un model d'establiment que convida al benestar i a la tranquil·litat, amb un treballat servei tant en botiga com en format on-line, opcions *take away*, de càtering per a tot tipus d'esdeveniments, encàrrecs per celebracions externes o en el propi local, etc. I cuidant sempre fins l'últim detall tenint en compte que la contaminació creuada és un dels grans 'enemics' dels establiments que aposten pel món *glutenfree* i l'eliminació de riscos és una garantia de portes endins en tots els [0% Gluten].



Aquest *stop* imperatiu a la contaminació creuada és intrínsec al funcionament de la marca en els processos d'elaboració de [0% Gluten] que garanteix total innocuïtat en tot el que elabora: Les pròpies farines en una nau central totalment controlada; el control extrem d'aliments sense gluten i sense traces que s'utilitzen pels elaborats així com el control cerealístic extrem; el transport hermètic a totes les seves seus; la formació detallada de tots els treballadors tant en l'espai obrador com a la sala; l'estricta compliment de la normativa d'higiene; un bon etiquetat i la informació transparent de cara al consumidor, entre altres premisses. A més de comptar amb el suport i la homologació de tots els establiments per part de l'associació de celíacs autonòmica pertinent.

### 'Sense': paraula associada al pa totalment sa

En tots els establiments els clients poden gaudir de la carta *non stop* en la que poden trobar productes per satisfer un àpat a qualsevol hora del dia: Des de pa i brioixeria, a pizzes, focaccies, amanides, pasta, entrepans, sucres naturals fets al moment, passant per la pròpia pastisseria. El pa és un dels grans fonaments: n'hi ha de fins de vuit tipus diferents i tots ells 100% equilibrats i considerats 'sense': Sense conservants, sense grasses, sense additius, sense sucres afegits, ou ni lactosa. Quant a begudes, els sucres són cent per cent naturals i s'elaboren al moment. Les diferents modalitats de llet, te, xocolata, cafè, begudes purificadoras o amb propietats de tot tipus, completen una carta més que extensa.



### Pioners

Després d'iniciar el seu camí a Vic (Barcelona) tantejant el que podria ser un nínxol de mercat fins llavors amb molt poc aspirants a atacar-lo, el 2017 [0% Gluten] va obrir la seva primera màster botiga, amb escola obrador per la formació de nous professionals, a la que han seguit sis locals més en un període de tres anys i amb una conjuntura encara amb poca cultura del que suposa l'alimentació alternativa sense gluten, tot i que cada vegada més potenciada per les noves tendències... un fet que augura un creixement exponencial en aquest sector.



## Catalunya, Espanya, Andorra...

El seu creador, Francesc Altarriba, analitzant el mercat va veure des d'un inici que el resultat era un model de negoci totalment exportable i va apostar per incrementar la presència del segell [0% Gluten] a Catalunya, en forma de franquícia, per fer incursió a Espanya, obrint paulatinament seus de la cadena a Olesa de Montserrat, Granollers, Sant Cugat del Vallès, Jerez, Madrid i Sabadell. En l'actualitat ja es construeix el vuitè

establiment a Andorra, el primer fora de la Península Ibèrica, malgrat el handicap que suposa el context de pandèmia en el qual el món està immers.



S'estan realitzant estudis de mercat en països com França, Holanda, Gran Bretanya i en diferents països de Llatinoamèrica, per atendre sol·licituds de franquícies que arriben d'aquests orígens en aquest cas desenvolupant l'explotació del negoci via màster franquícies. No obstant això, el principal objectiu de la firma en l'actualitat es créixer en la península abans de donar el gran salt a Europa, veient paral·lelament com evoluciona la introducció de marca a Andorra.

### Madrid, obertura a la capital

L'entrega d'aquest guardó arriba un any després de l'obertura del primer establiment [0% Gluten] a Madrid, al

carrer Vallehermoso, 33 en ple barri de Chamberí. Madrid ha sigut una gran aposta en importar un concepte de negoci fins ara únic -hi ha restaurants amb menjar sense gluten, pastisseries, hotels on s'hi pot demanar un menú lliure de gluten, però no un local que reuneixi tota l'oferta i a més fabriqui sense ús d'atmosferes modificades com a [0% Gluten]-.

### Tancar el cercle

Francesc Altarriba és el CEO de [0% Gluten]. Ha dedicat tota la seva vida professional al món del pa; és assessor, gastrònom especialitzat, conferenciant, teòric, docent, i especialment emprenedor, i dona amb [0% Gluten] una resposta de qualitat a una demanda que provenia especialment del món de la restauració i l'hostaleria a l'hora de satisfer al client celíac.

Amb aquest segell de qualitat sense gluten ha tancat el cercle d'investigació, creació, producció, distribució i d'enaltiment de la cultura del pa de cara a reeducar productors, restauradors i consumidors, posant la





cirereta a cuidar també al col·lectiu celíac que mai ha sigut 'amic' del pa tradicional per la seva intolerància a aquesta proteïna que conté el blat.

Altarriba dirigeix el seu propi grup d'empreses d'on destaquen les firmes Bonblat, empresa de masses congelades especialitzada en pans d'alta gastronomia i amb un gran prestigi a Espanya. També la consultoria que opera sota el nom de Francesc Altarriba Consulting i que fa ja una dècada va donar a conèixer la figura del pannier com homòleg del sommelier pel que fa a paper de prestigi dins de la sala. I encapçala la seva pròpia cadena de fleques que comercialitzen sota el seu cognom. Forn de Pa Altarriba es va crear fa 62 anys, recollint Francesc Altarriba el testimoni dels seus pares fins a crear l'actual grup Altarriba que dóna feina a més de seixanta professionals en tots els àmbits del món del pa.

Per a més informació [www.0x100gluten.com](http://www.0x100gluten.com) o al 93 850 67 02.

